National

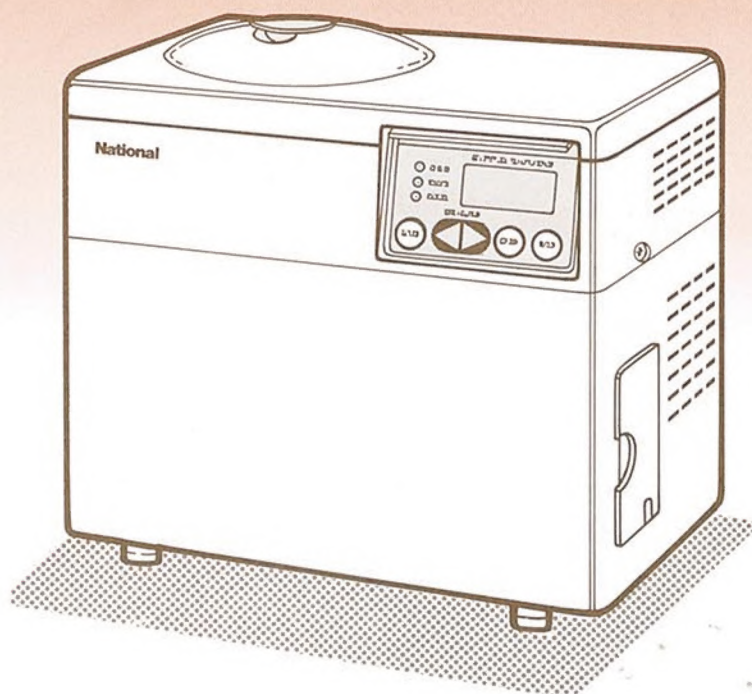
ナショナル 自動 ホームベーカリー

品番 SD-BT2 取扱説明書

このたびはナショナル自動ホームベーカリーをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

- この説明書と別冊のメニューブック・保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  そのあと大切に保管し、わからないとき再読してください。
- 保証書は必ず「販売店名・購入日」等の記入を確かめて、販売店からお受取りください。

（保証書別添）



もくじ

上手に使って上手に節電

はじめに… おいしい手作りパンが手軽にできる自動ホームベーカリーの機能をご紹介します。

材料を入れたら、あとは焼き上がりまでおまかせの『焼き上げまで』のコース

食パン作りの“ねり”から“焼き上げ”までを **4時間**で行ないます。

そして……夜、セットすれば朝には焼きたてが食べられる**デジタルタイマー** つき

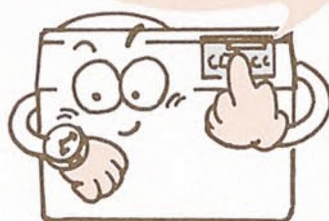
焼き上がりはブザーでお知らせ

スタートさせるとあとはおまかせ 4時間！



「今から何時間後に焼き上げたいか」をセットします。タイマーは、**13時間まで**セットできます。





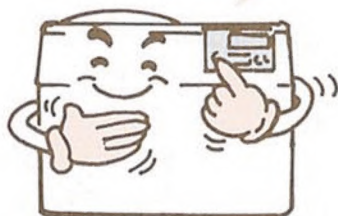
8回鳴ると焼き上がりです。パンを取出してください。



バターロールやクロワッサンなどいろいろ楽しみたいときは『発酵まで』のコース

“発酵” までを**1時間55分**で行ないます。そのあとは、お好みでいろいろ形をつくってお手持ちのオーブンで焼き上げましょう。

発酵まではおまかせ！ 1時間55分



『焼き上げまで』コースでは “食パン”
『発酵まで』コースでは “バターロール”
が基本です。
ホームベーカリーで楽しむパンの本を見ていろいろなパンを作ってください……！



パンを焼く前に





小麦粉



- パン作りには、ふつうたん白質の多い強力粉を使います。（種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
- 水でねると、"グルテン"が形成されて空気を包むので、パンがふくれます。

ドライイースト

パンをふくらませる生物！



- **予備発酵のいらないものを使います。** 適当な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。また、保存性も優れています。

砂糖

イースト発酵を助ける！



- その上、甘味・香り・焼き色・ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

スキムミルク

- 風味をよくし、栄養価を高めます。

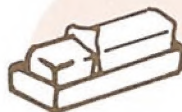
塩

イーストの働きをコントロール！



- 味と風味をよくし、しっかりした生地にします。

バター



- 風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

水



ホームベーカリーで食パンができるまで

1 ねり（前ねり）



2 ねかし



のびのあるパン生地にする！

3 イーストが入る



4 ねり



イーストをよく混ぜ、よく働くように！

5 発酵・ガス抜き

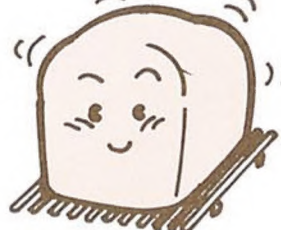


ふっくらとした生地にする！

6 焼き上げ



7 蒸気を逃がす



各部のなまえと扱いかた

パンケース

庫内の左右のガイドに合わせて奥まで押込む。

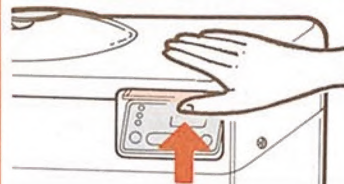


イースト容器

外ふたの上側にある。



外ふた



外ふたの右前の部分を、親指で押上げて外ふたを開く。



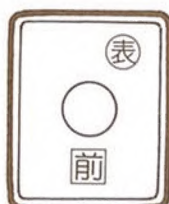
羽根
ハンドル
羽根取りつけ軸
ガイド
内ふた
開閉板
（付属のスプーン・計量カップを入れておく）
操作部
本体

コードボックス



くず受皿（着脱式）

- 前マークを手前にし、表マークが入った面が見えるように本体にセットする。裏向けに入れると、パンケースが確実にセットできません。



付属品

- スプーン



砂糖・塩などをはかるとき使う。

- 計量カップ（210mℓ）



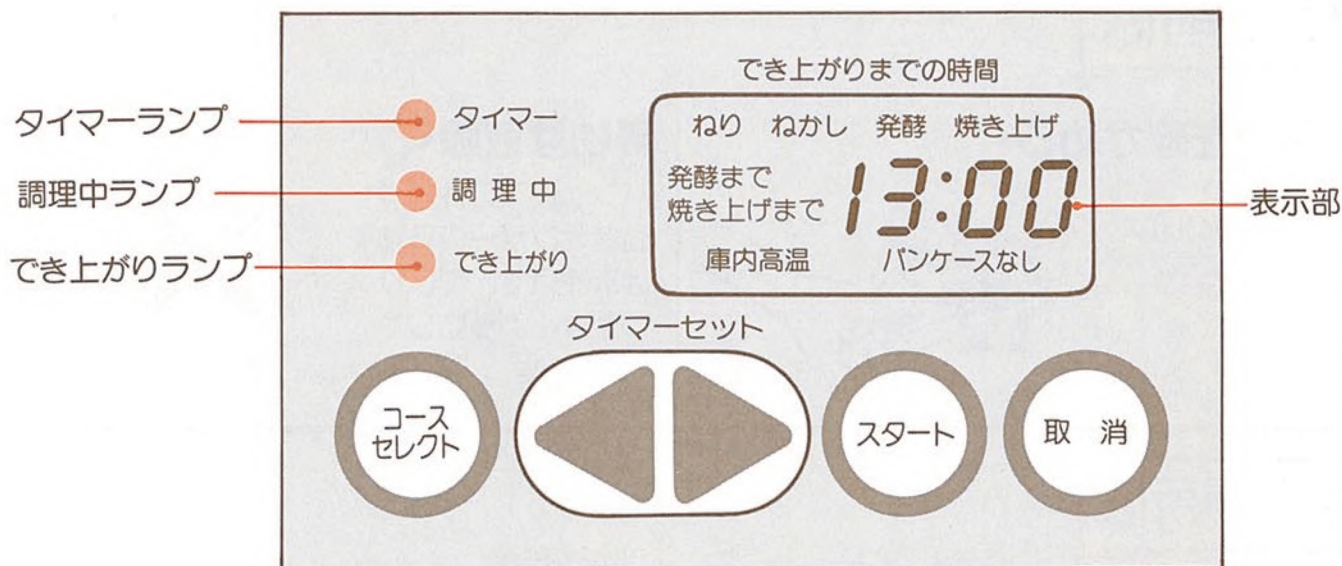
水などをはかるとき使う。

- ミトン（２枚）



熱くなったパンケースをつかむとき使う。

操作部の表示とキーの役わり





※"キー" は ピッ と鳴るまで確実に押してください。



●「焼き上げまで」のコースか「発酵まで」のコースを選ぶときに押す。
押すごとにコースが切換わる。



●タイマーをセットするときに押す。

▶ 押すごとに10分ずつ進む。
◀ 押すごとに10分ずつ戻る。

押したままにすると、時間は早送りになる。



●調理・タイマーをスタートさせるときに押す。

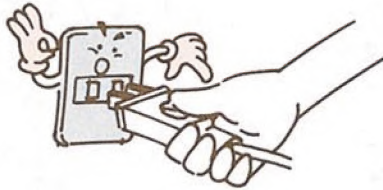


●キーを押しまちがったとき、タイマーセット・調理を取消すときに押す。
(スタートさせたあとに取消すときは、少し長めに押してください。)

必ずお守りください【感電・やけど 火災・故障 などを防ぐために】

使用前は

電源を確かめる



異物は取除く

パンケースの外側や温度センサーの異物は取除いて、こびりつかないようにしてください。



使用場所は

次のような場所では、使用しないでください。







使用中は

ふたの上にふきんやミトンなどを置かない

ふたの変形や変色の原因になります。



幼児に注意する

キーをさわってでき上がらなくなることがあるので、使用中、とくに幼児の手の届く所に置かないでください。



やけどに注意

焼き上げ中は

高温です。
顔や手を近づけないでください。



焼き上げ後は

パンケース・庫内・羽根が熱くなっています。パンケースを取出すときなどは、ミトンをご使用ください。



使用後は

本体は水洗いしない





次のことにも注意して、正しく使いましょう

パン作り以外には使わない！



決められた容量以上で使わない！

焼き上がりが悪くなり、内ふたにパンがついてしまいます。



パンケースはていねいに扱う！

パンケースを変形させると正しい温度が感知できなくなります。



イースト容器に湿気はキンモツ！



イーストが容器内について、残るだけでなく、水分で発酵してしまいます。水分をよくふき取ってから、イーストを入れてください。

運転中にパンケースははずさない プラグは抜かない！

運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。材料や時間のムダになります。



庫内はきれいに！

汚れやカスをためたままにしていると、発火する恐れがあります。



使用方法

「焼き上げまで」のコースを使って食パンを焼く方法と、「発酵まで」のコースを使ってバターロールの生地を作る方法を基本として説明しています。その他のパンの作りかたは「パンの本」をご覧ください。

「焼き上げまで」のコースを使って食パンを焼く方法

材　料（最大量）

- 強力粉……………280ｇ
- 砂　糖……………17ｇ（付属スプーン大2）
- スキムミルク……… 6ｇ（付属スプーン大1）
- 塩…………………… 5ｇ（付属スプーン小1）
- バター……………… 11ｇ
- 水…………………… 210mℓ（付属計量カップ）
  （夏場や室温の高いときは約5℃の冷水、200mℓにする）
- ドライイースト（予備発酵のいらないもの）…… 3ｇ（付属スプーン小1）

〈分量を変える場合〉
たとえば半量のパンを作るときは、すべての材料を半分にします。



正しいはかりかた

- 付属のスプーンの場合



材料は、乾いたスプーンではかりましょう！

- 付属のカップの場合



1　本体からパンケースを取出す

- 本体にパンケースをセットしたまま材料を入れると、こぼれた粉が燃えて煙が出ることがあります。

2　パンケースに羽根をセットする

- 羽根を羽根取りつけ軸に差込む。



- 羽根の取りつけかたが悪いと、パンができ上がりません。
- 羽根はセットしたときは、ねていることがありますが、ねりだすと立つようになっています。

3　パンケースに材料を入れる

- イースト以外の材料を入れる。

強力粉・砂糖・スキムミルク
塩・バター・水



- 夏場や室温の高いときは生地がやわらかめになりますので、水は冷水（約5℃）を200mℓ使い、粉なども冷やしておいてください。

4　パンケースを本体に入れる

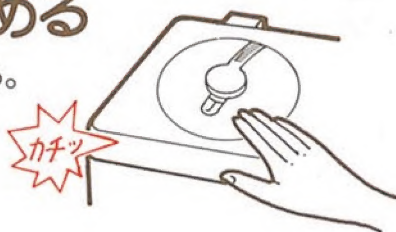
- パンケースの取りつけかたは、③ページを参照してください。



- パンケースの外側の水分や異物をふき取って入れてください。
- パンケースが確実に入っていないと、キーを押してもスタートしません。

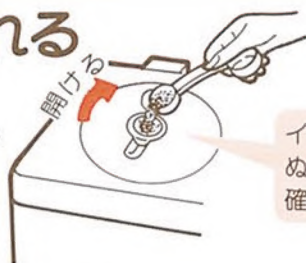
5 外ふたを閉める

●カチッと押さえる。



6 イーストを入れる

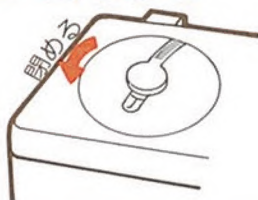
●イーストは、スタート後、自動的にパンケース内に入ります。



イースト容器がぬれていないか確認！

●イースト容器とイースト容器ふたの裏の**水滴**をよくふき取ってください。
●水分がついたままイーストを入れると、イーストが残りパンのでき上がりが悪くなります。

7 イースト容器ふたを閉める



●イーストを入れたあとは、外ふたを開けないでください。イーストがイースト容器ふたにつくことがあります。

8 電源プラグを差込む



点灯

0:00

●電源プラグを差込んだあとは、コードボックスのふたを閉めてください。

タイマーを使う場合

は、⑨ページをご覧ください。

9 スタートさせる

すぐ始める場合

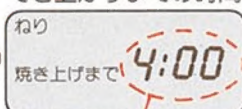


ねり（前ねり）が始まる



調理中

でき上がりまでの時間



焼き上がりまでの時間を1分きざみに表示します。
（**3:59,3:58**・・・）

↓

（ねかし）

↓

ねり

↓

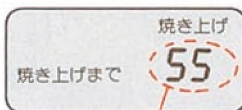
発酵

↓

焼き上げ



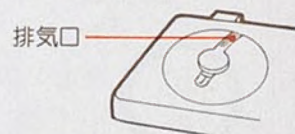
調理中



残り時間が50分前後になると、焼き上げに入ります。

「焼き上げまで」のコースを使うときは、（コースセレクト）を押す必要がありません。（スタート）を押すと、自動的に「焼き上げまで」で始まります。

※キーを押してもスタートしない場合は⑪ページをご覧ください。
●ご使用中"カチッ"という音がしますが故障ではありません。
●**ねり**から**焼き上げ**までの各工程にかかる時間は、電圧・室温・季節などで多少変わります。
●焼き上げ中、排気口からわずかに煙が出ることがあります。



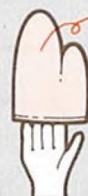
ピー ピー ピー ピー ・・・・
8回

焼き上がると、ブザーが8回鳴ってお知らせします。

10 パンケースを取出す

●ブザーが鳴り終わったらふたを開け、すぐに取出す。







●熱くなったパンケースを本体や熱に弱いテーブルクロスなどの上に置かないでください。

●ミトンのはめかた

生地の厚い方を手のひら側にしてはめてください。

11 パンを取出す

●パンケースをさかさに持って数回振り、パンを取出す。

●網にのせ、パンの蒸気を逃がし、人肌ぐらいにさます。



羽根について

●パンといっしょにはずれてしまったとき
熱くなっているので、はしなどで取出します。

●パンケースからはずれないとき
⑬ページの「お手入れ」パンケース・羽根をご覧ください。

12 使用後は



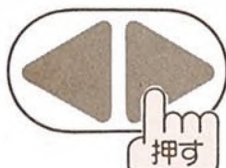
●「パンの切りかた」は⑪ページをご覧ください。

タイマーを使う場合

※焼き上がりまでの時間をセットします。

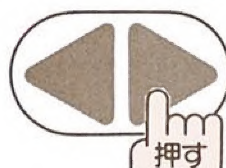
例 今の時刻が夜の9:00で、明日の朝6:30に焼き上げたいとき、タイマーには、時間の差、9:30 をセットします。

●10分単位で、4時間10分から13時間までセットできます。



1回押すと…

焼き上げまで 4:10



押したまま早送りして…

焼き上げまで 9:30



セットが完了し、タイマーがスタート！

タイマー

でき上がりまでの時間

ねり
焼き上げまで 9:30

焼き上がりまでの時間を1分きざみで表示します。

◀ の使いかた

●進みすぎた時間を戻す。
●すばやく長時間のタイマーセットをする。
始めに押すと 13:00 、押しつづけると10分単位で戻る。
12:50 12:40 …

●タイマーを使う場合も、スタート キーを押すとすぐに"ねり"を始めますが、故障ではありません。

「発酵まで」のコースを使ってバターロールの生地を作る方法

材　料（最大量）

- 強力粉……………200ｇ
- 薄力粉……………80ｇ
- 砂　糖…………… 25ｇ(付属スプーン大3)
- スキムミルク…… 12ｇ(付属スプーン大2)
- 塩…………………… 5ｇ(付属スプーン小1)
- バター…………50ｇ
- 卵………………中1/2個
- 水………………150mℓ(付属計量カップ)
- ドライイースト…… 3ｇ(付属スプーン小1)（予備発酵のいらないもの）

《ドリール》
溶き卵

1～8 は⑦⑧ページと同じ手順で行なってください。

9 スタートさせる



２回押して
発酵までに合わせる

発酵まで 1:55



ねり（前ねり）が始まる　調理中

ねり 発酵まで 1:55

↓
（ねかし）
↓
ねり
↓
発酵

でき上がりまでの時間を１分きざみで表示します。

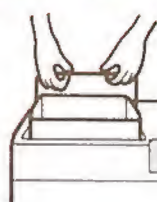


ピー ピー ピー ピー…… 8回

でき上がると、ブザーが８回鳴ってお知らせします。

10 生地を取出す

- ブザーが鳴り終わったら外ふたを開ける。



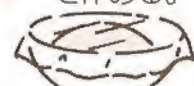
パンケースを取出すと、ランプは消える！

使用後は
電源プラグを抜いてください。



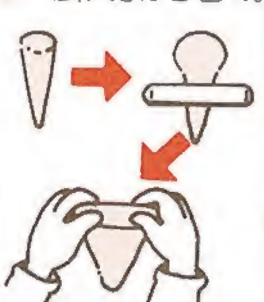
生地の成形から焼き上げまで

1. 約20分生地を休める。



2. 生地を12等分（約45ｇ）し、円すい形にして約10分休める。

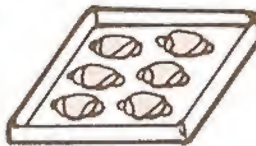
3. めん棒でのばし、広い方から巻く。



4. オーブン皿に油をぬり、巻き終わりを下にして並べる。



5. きり吹きし、約30℃で30～50分発酵させる。



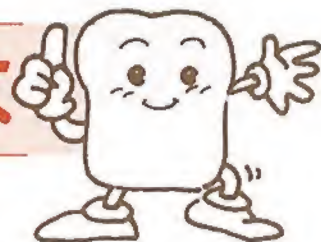
約1.5～2倍の大きさになる！

6. ドリールをぬり、180℃～200℃に予熱したオーブンで、10～15分焼く。



でき上がり！

こんな表示をしたときは



スタート キーを押すと

こんな表示が出る	理　由	再セットのしかた
ピー ピー ピー ピー …… 8回 庫内高温	庫内が高温（40℃以上）になっている。 連続使用のとき、よくおこります。	冷えてくると「庫内高温」の表示が消えますので、そのあと 取消キー➡スタートキーの順に押してください。
順番に点滅！ ピー ピー ピー ピー …… 8回 パンケースなし	パンケースが入っていない。または確実にセットされていない。	パンケースを確実にセットし、スタートキーを押してください。 パンケースがセットされるとすべての表示が消えます。

0:00 この表示が出て、運転が止まっている。	停電があった （途中で差込みプラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。） ※瞬時の停電は、自動的に停電前の状態に戻ります。	生地を取出し、新しい材料でもう一度作りなおしてください。

パンの切りかたと保存法

切りかた

▶さめてから、パン切り包丁を使って切ります。



パンを横にして、包丁を前後に動かして切ります。

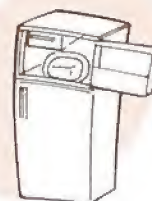
保存法

▶さめてから、ラップに包むかビニール袋に入れ、

1週間程度なら冷蔵庫へ。

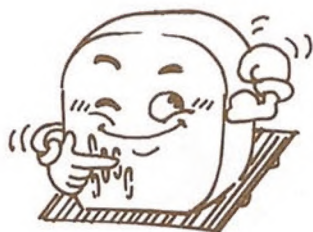


長期なら冷凍庫へ。



おいしく食べるひとくふう

「おいしいパン」とは？



気ほう(穴)がたて長で
気ほうの膜が薄い。

適度のねばりと弾力・
こしがある。



上手に焼き上げるポイント

1 新鮮な材料を使いましょう。

●粉は湿気がニガ手です！
製造年月日を調べて、新しいものを選びましょう。



イーストについて

●このホームベーカリーは〝予備発酵のいらないドライイースト〟を使用しています。イーストは生きものです。開封後は冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう！



2 材料は正確にはかりましょう。

●正確でないと、でき上がりが悪くなってしまいます。

小麦粉をはかるときは



［食パンの場合、砂糖は〝付属スプーン大1まで〟減らすことができます。焼色はうすく、高さは低めになります。］

3 室温・水温が高いときは……

●室温・水温により、生地のねり時間が変わります！

夏場や室温が高いときは





などのくふうをしましょう。

おいしく食べるために

焼き上がったら

●すぐに取出し、蒸気を逃がしましょう！



人肌程度にさめたら、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。

食べるときは

●できたてはもちろん、そのままでもOK!!
●トーストすれば〝サクッ〟とした歯ざわりでいっそうおいしくいただけます。

たらこ・シナモン・チーズトーストなどたまにはバラエティにくふうしてみましょう!!
くわしくは「パンの本」をご覧ください。

お手入れ【パンをおいしく焼く 製品を長もちさせるコツです】

お手入れするときは

◇電源プラグを抜き本体が冷えてから



◇台所用洗剤を使う

ベンジン・みがき粉
シンナー・たわし
化学ぞうきん



◇食器乾燥機で乾燥させない。



■本体・外ふた・内ふた

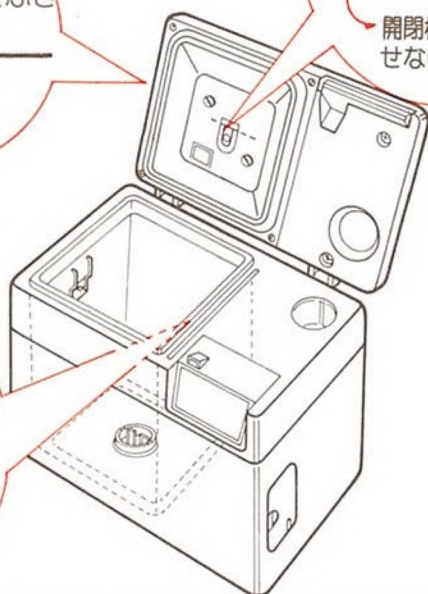
●水気をよく絞ったふきんでふき取る。

■イースト容器
●乾いた布でふき取る。

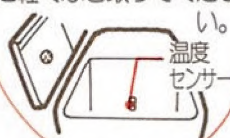


内ふたの汚れがひどいとき
ネジをドライバーではずして、水洗いする。
開閉板は変形させないように!





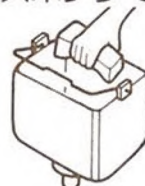
温度センサーは、強い力で変形させないように軽くふき取ってください。



■パンケース・羽根

必ず毎回洗ってください。長時間、水やぬるま湯をはったり、洗いおけにつけたりしないでください。腐食の原因になります。

①パンケースを本体からはずす。
②羽根を取りはずす。
③スポンジで洗う。

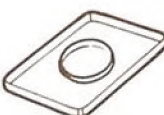




穴につまったときは、やわらかい歯ブラシなどで洗う。

■くず受皿

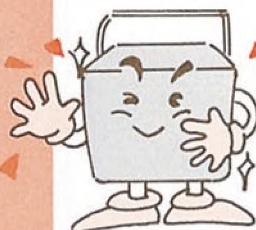
●カスがたまったら本体からはずして洗う。



パンケース・羽根のフッ素加工について

◇フッ素加工をいためないために
●たわし類や金属製のへら・ナイフ・フォークは使わない。
●使用のつどお手入れする。

使っているうちに、色むらができることがあります。これは水分や、蒸気によるもので、使用面・衛生面には影響ありませんので、安心してお使いください。



保管するときは

●本体は完全に冷えてから!
●ミトンを中に入れない。



●外ふたは必ず閉めて!
●外ふたの上に重いものはのせない!



●水分は充分乾燥させて!

パン作りの Q & A

タイマーについて

Q 13時間までしかセットできないのは？

生地が腐敗したり、パンのでき上がりが悪くなることがあるからです。

Q 『発酵まで』コースで使えないのは？

生地が腐敗することがあるからです。

材料について

Q 一般の〝パン作りの本〟の分量で作れないのでしょうか？

このホームベーカリーに適した分量なので、違った分量で作ると、おいしくでき上がりません。
なるべく『パンの本』のとおりにお作りください。

Q スキムミルクのかわりに牛乳を使いたいのですが？

牛乳を入れた分だけ水を減らします。詳しくは、『パンの本』に食パンの応用として牛乳パンを紹介していますのでご覧ください。

作りかたについて

Q 初めから〝イースト〟を入れないのは？

このホームベーカリーは、イーストを加える前に、いちどねった材料をねかす〝中麵(めん)法〟を採用しているからです。この方法は、〝ねかし〟の間に充分グルテンを形成させて、よくふくらんだソフトなパンに仕上げます。

Q 焼き上がったパンを、パンケースから取出さないで放置したらどうなるのですか？

パンの表面がべちゃついたり、形がくずれてできばえが悪くなってしまいます。すぐに取出して、蒸気を逃がしましょう。

修理を依頼する前に

「故障かな？」と思ったときは次の点をお調べください。

こんなときに ＼ お調べいただくこと	●羽根を確実に取りつけなかった	●材料の量を正確にはからなかった	●パンケースを確実にセットしていない	●外ふたを確実に閉めなかった	●イーストを入れなかった	●イースト容器がぬれている	●庫内が高温になっている	●取消キーをさわったり電源プラグを抜いたりした	●途中でパンケースをはずした	●焼き上がったパンをすぐに取出さなかった
(スタート) キーを押しても動かない			○				○			
イーストが落ちていない						○		○		
途中で止まっていた								○	○	
焼き上がったパンの中に羽根がうもれている	○									
焼き上がったパンが… 表面がべちゃついている										○
焼き上がったパンが… ふくらみすぎている		○								
焼き上がったパンが… ふくらんでいない	○	○		○	○	○				

アフターサービスについて

1. 保証書（別に添付してあります。）

保証書は、必ず「販売店名・購入日」等の記入を確かめて販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間――ご購入日から１年間です。

2. 修理を依頼されるとき

「修理を依頼する前に」の表（14ページ）に従ってお調べになり直らないときには、必ず電源プラグを抜いてから、後の処置をしてください。

- 保証期間中は
  お求めの販売店にご連絡ください。保証書の規定に従って、販売店が修理いたします。

〈連絡していただきたい内容〉

- ご住所・ご氏名・電話番号
- 製品名・品番・ご購入日
- 故障又は異常の内容(できるだけ詳しく)
- 訪問ご希望日

- 保証期間が過ぎているときは
  お求めの販売店に、まずご相談ください。
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理いたします。

3. 補修用性能部品の最低保有期間

この自動ホームベーカリーの補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）は、製造打切後最低６年間保有しております。

4. アフターサービス等についてわからないときは

お求めの販売店または最寄りの「ご相談窓口」（別紙一覧表ご参照）にお問合わせください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

仕様

電源			100V（50/60Hz）
消費電力	ヒーター		410W
	モーター	50Hz	100W
		60Hz	110W
粉（強力粉）の容量 g			140～280
食パンの形			山形パン
大きさ（約）cm			幅35.0・奥行24.0・高さ32.5
重さ（約）kg			7.7
タイマー			4時間10分～13時間（デジタル・逆算式）
コード			ゴムコード　約1.4m
温度ヒューズ			溶断温度　182℃

便利メモ おぼえのため、記入されると、便利です。	■ご購入年月日 年　月　日	■ご購入店名 TEL（　　）

松下電器産業株式会社　電化調理事業部
〒555 大阪市西淀川区姫里３丁目８番３号　電話(06)471-5051

SD770-100-X
S0187M3077